Dinner ディナー

JUNE 19th - WEDNESDAY | 6月19日 - 水曜日

STARTERS スターター

Tuna tartare marinated with sesame, served with cous cous salad and tomato jus * マグロのタルタルのごまマリネ、クスクスのサラダ、

トマトジュース添え Beef fillet carpaccio, gazpacho, crunchy

vegetables and black pepper * * 牛フィレ肉のカルパッチョ、ガスパチョ、パクチー、 黒胡椒添え Vegetable fritters served with teriyaki

sauce 野菜のフリット、照り焼きソース添え。

MAIN COURSES

メインコース

FIRST COURSES ファーストコース

Minced beef, eggs and white soup 牛ひき肉と玉子のスープ

Spelt and vegetables soup 小麦と野菜のスープ

Penne pasta with bluefish sauce and

chopped tomatoes marinated in basil * バジルでマリネした青魚ソースと刻みトマトのペ ンネ・パスタ Spaghetti with garlic cream, chili, oil and toasted aromatic bread

スパゲッティ、ガーリッククリーム、チリ、オイル、 香ばしいパンのトースト添え Fried rice noodles with pork, vegetable and eggs *

MAIN COURSES メインコース

Sliced perch fish in potato crust and

roasted prawn with Hollandaise sauce スズキと海老のロースト オランデーズソース

豚肉と野菜と卵の焼きビーフン

Gyudon (Japanese beef rice bowl) 牛丼

mashed potatoes and cherry tomatoes

burst with oregano 豚首肉の低温ロースト、マッシュポテト、プチトマト のオレガノ風味

Low temperature roasted pork neck,

DESSERTS デザート Madame Choux:

Eggplant parmigiana

ナスのパルミジャーナ

ム、ラズベリーゼリー添え

GREAT CLASSICS グレートクラシック

野菜のミネストローネ Tagliatelle pasta with Bolognese

Vegetable Minestrone

Miso soup * 味噌汁

Spaghetti with basil and tomato

バジルとトマトソースのスパゲッティ

Grilled chicken breast with sautéed vegetables *

鶏胸肉のグリル、野菜ソテー添え

PUBLIC HEALTH NOTICE: *Consuming raw or rare food from animals, such as beef, poultry, pork, lamb, fish, seafood, shellfish and eggs, may increase the risk of food poisoning, especially if you have particular medical conditions. 公衆衛生に関するアドバイス:*牛肉、羊肉、豚肉、鶏肉、魚、海産

これらの料理には、風味が変わらないように厳格な手順に従っ て解凍された冷凍品が含まれている場合があります。 Vegetarian dishes. ベジタリアン料理

member of staff 注記:食物不耐症がある場合は、スタッフの方にご連絡くださ い。 These dishes may contain frozen items that have been defrosted following the strictest procedures to ensure their organoleptic properties remain unchanged

素食料理

and pistachio cream with raspberry jello マダム・シュウ: マスカルポーネとピスタチオクリームのシュークリー Black forest cake

a whipped cream puff with mascarpone

ブラックフォレスト・ケーキ Strawberry mousse with vanilla cream

イチゴのムース、バニラクリーム添え

sauce * ボロネーゼソースのタリアテッレパスタ

sauce ©

物、甲殻類、乳製品や卵など、生または加熱不十分な動物性食品 を摂取することは、特に特定の持病がある場合、食中毒のリスク を高める可能性があります。 N.B.: if you have a food intolerance, please contact a